

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Preguntas frecuentes (FAQ): Protocolos de restaurantes

- 1. ¿Por qué se requieren protectores faciales para los camareros u otros empleados cuando atienden a los clientes en las mesas?**

Todos los camareros y empleados tienen una mayor exposición a las gotitas respiratorias producidas por los clientes que no usan un cobertor facial de tela y que también están a menos de seis pies del personal de servicio o del empleado.
- 2. ¿Cuál es el beneficio de usar un protector facial?**

Los protectores faciales, como el plexiglás, ayudan a reducir el riesgo de gotitas respiratorias, producidas por los clientes que no usan un cobertor facial, que aterricen en la cara, los ojos y la cubierta facial del empleado. Los cobertores faciales de tela protegen a los demás de las gotas del usuario; Los protectores faciales ayudan a proteger al usuario de las gotas de otras personas.
- 3. ¿Qué es un protector facial?**

Los protectores faciales son una capa de plástico transparente, a menudo sujeta en la frente, que proporciona protección de barrera al área facial del usuario. No sustituyen a los cobertores faciales. Deben cubrir la frente, extenderse por debajo del mentón y envolver el costado de la cara. Los protectores faciales están disponibles en opciones desechables y reutilizables.
- 4. ¿Se pueden reutilizar los protectores faciales?**

Un protector facial no debe compartirse entre los empleados y debe limpiarse y desinfectarse (reprocesarse) cuando estén visiblemente sucios y al menos diariamente (después de cada turno) antes de volver a usarlo. Deben almacenarse en un recipiente de plástico transparente y etiquetarse con el nombre del empleado para evitar que se compartan accidentalmente entre los empleados.
- 5. ¿Qué requiere el proceso de reprocesamiento?**

Los protectores faciales reutilizables deben usarse y desinfectarse según las instrucciones del fabricante. Puede encontrar información adicional en <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/non-us-settings/emergency-considerations-ppe.html>.
- 6. ¿Se pueden usar gafas en lugar de un protector facial?**

No. Los protectores faciales brindan un área de protección adicional y más grande para el empleado contra las gotitas respiratorias de otros.
- 7. ¿Se requieren protectores faciales para el personal de limpieza?**

Los empleados asignados a la limpieza de utensilios de usos múltiples deben recibir un cobertor facial y gafas protectoras o protectores faciales para proteger sus ojos, nariz y boca de la contaminación debida a salpicaduras. Los equipos de protección reutilizables, como los protectores faciales y los anteojos, deben desinfectarse adecuadamente entre usos.
- 8. ¿Usar cobertores faciales de tela es un requisito o una recomendación?**

Se requieren que todos los empleados usen cobertores faciales cuando se relacionan entre sí y con los clientes o invitados. Su uso también es obligatorio para salir en público. Están exentos aquellos que tienen problemas de salud que les impiden usar cobertores faciales de tela, al igual que los menores de 2 años.
- 9. ¿Cuándo se requiere que el operador de una instalación de alimentos notifique a Salud Pública sobre los empleados en quienes se confirma o se sospecha que son positivos para COVID-19?**

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Preguntas frecuentes (FAQ): Protocolos de restaurantes

Se requiere que el operador de la instalación de alimentos notifique a Salud Pública cuando ocurran tres (3) o más casos confirmados o sospechosos de COVID-19 entre los empleados en un lapso de 14 días. Se puede notificar a Salud Pública llamando al (888) 397-3993 o (213) 240-7821.

10. ¿Es necesario que un establecimiento de alimentos publique todas las páginas del “Protocolo para la apertura de restaurantes para comidas en el lugar: Apéndice I” o solo la primera página?

Se requiere que el operador de la instalación de alimentos implemente el "Protocolo" y coloque el documento completo en el frente de la entrada donde sea visible para que los clientes o usuarios lo vean al entrar.

11. Se han emitido varias "Órdenes de salud". ¿Cómo sé a cuál debo adherirme?

El Departamento de Salud Pública está adoptando un enfoque por etapas, respaldado por conocimientos científicos y de salud pública, para expandir las operaciones comerciales. Como tal, es importante visitar el sitio web de Salud Pública con frecuencia para conocer las Órdenes de los Oficiales de Salud más recientes, actualizaciones periódicas y la guía más reciente. Estos se pueden encontrar en <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/>

12. ¿Cuál es el enlace para obtener información de HOO?

La Orden del Oficial de Salud se puede encontrar en <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/>

13. ¿Puede un establecimiento de alimentos dejar saleros y pimenteros en las mesas?

Los saleros y pimenteros no deben estar disponibles en la mesa antes de que la siguiente persona se siente en una mesa a menos que se haya limpiado y desinfectado antes de sentarse. Se recomiendan los condimentos de un solo uso.

14. ¿Qué tipo de material se puede utilizar para las barreras?

Las barreras deben estar hechas de materiales impermeables, lavables y duraderos que se puedan limpiar con frecuencia.

15. ¿Se puede abrir un salón de banquetes para negocios?

El salón de fiestas no está autorizado para realizar eventos u otras reuniones en las instalaciones. Sin embargo, si el salón de banquetes tiene actualmente un permiso de restaurante, la instalación de banquetes puede usar este espacio para ofrecer solo comidas sentadas en un área de comedor exterior, si está disponible, y debe cumplir con el *Apéndice I: Protocolo para restaurantes que abren para Comedor en el lugar* (orden revisada emitida: 1 de julio de 2020). Los salones de banquetes y los restaurantes pueden seguir ofreciendo y se les anima a proporcionar comida para llevar y servicio de entrega en la medida de lo posible.

16. ¿Qué pasa si un empleado de un restaurante no puede usar un cobertor facial debido a una condición de salud? ¿Está el empleado exento de este requisito?

Se debe hacer todo lo posible para reasignar a un empleado de alimentos con una condición médica que le impida usar un cobertor facial a tareas donde no tengan que entrar en contacto con el público o con alimentos o bebidas sin el cobertor. Si no tolera cubrirse la cara o mascarilla, los empleados de alimentos que atienden a los clientes en un comedor al aire libre deben usar un protector facial con una cortina en el borde inferior que se ajuste a la forma debajo del mentón y deben someterse a una evaluación de síntomas más rigurosa, como controles de temperatura obligatorios.

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Preguntas frecuentes (FAQ): Protocolos de restaurantes

- 17. ¿Puede funcionar una cafetería de juegos de mesa y permitir que los clientes se sienten y jueguen juegos de mesa (como Monopoly, ajedrez, damas, etc.)?**
No. La Orden del Oficial de Salud actual prohíbe las operaciones de entretenimiento. El restaurante puede proporcionar servicios de comida, incluido el comedor al aire libre en el lugar, pero no debe ofrecer juegos.
- 18. ¿Se necesitarán barreras para comer al aire libre y cómo se aprueban?**
Si los asientos están en la acera, se debe proporcionar una barrera impermeable y limpiable de al menos 6 pies de altura para proteger a los comensales de los peatones que caminan si no es posible una distancia física de 6 pies. Se debe consultar a los funcionarios locales de zonificación si se colocarán mesas en las aceras o en las áreas de estacionamiento. De lo contrario, los asientos al aire libre deben tener al menos 6 pies de separación espacial entre cada mesa de comedor (la distancia de 6 pies debe medirse desde la posición del cliente). Las barreras deben estar hechas de materiales impermeables, lavables y duraderos que puedan limpiarse y desinfectarse con frecuencia.
- 19. ¿Cuál es el requisito de distancia entre las mesas para las áreas de comedor al aire libre?**
Los asientos al aire libre están sujetos a cumplir con los requisitos de distancia física de 6 pies entre grupos de clientes.
- 20. ¿Pueden los clientes servirse su propio yogur y aderezos en un lugar de yogur?**
No. Las máquinas de autoservicio, como las máquinas de yogur helado y los aderezos, deben ser despachadas por un empleado de alimentos y limpiadas y desinfectadas con frecuencia.
- 21. ¿Puede haber música en vivo y un DJ en un restaurante para cenar al aire libre?**
Actualmente, el Oficial de Salud ordena el cierre continuo de teatros de presentaciones en vivo, salas de conciertos y todos los eventos y reuniones. El *“Protocolo para restaurantes que abren para comidas en el lugar: Apéndice I”* no estaba destinado a lugares de conciertos, espectáculos o entretenimiento que tienen operaciones de alimentos en el lugar.
- 22. Soy un empleado de alimentos en un restaurante, ¿qué debo hacer si mi prueba de COVID-19 da positiva?**
Cuando un empleado de alimentos ha dado positivo en la prueba de COVID-19, el empleado debe quedarse en casa y seguir las instrucciones de Salud Pública para el [autoaislamiento](#). El empleador debe tener un protocolo establecido para que el empleado se aisle en su casa y exigir la auto cuarentena inmediata de todos los empleados que hayan tenido contacto cercano o exposición en el lugar de trabajo al caso(s).
- 23. ¿Cuáles son los cambios a la nueva Orden del Oficial de Salud para restaurantes, bares, cervecerías, destilerías artesanales, cervecerías y bodegas?**
El Oficial de Salud ordena el cierre continuo de bares, cervecerías, salas de degustación, destilerías artesanales y bodegas que posean un permiso válido de salud pública para restaurantes de bajo riesgo emitido por el Condado de Los Ángeles. A partir del 1 de julio de 2020, todos los restaurantes, incluidos los centros comerciales interiores o las áreas de asientos del patio de comidas del centro comercial, deben suspender las comidas en el lugar en el interior y en persona hasta nuevo aviso. Los

Nuevo Coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles Preguntas frecuentes (FAQ): Protocolos de restaurantes

restaurantes pueden seguir ofreciendo comidas para sentarse en un área de comedor al aire libre que se preparan en el lugar según lo permita la Orden del Oficial de Salud.

24. Ahora que los comedores interiores en persona están cerrados, queremos asegurarnos de que nuestros huéspedes se sientan cómodos en el calor. ¿Podemos tener vaporizadores de patio? ¿Sería eso aceptable en un mundo COVID-19?

Sí, los vaporizadores de patio están permitidos y pueden usarse.

25. ¿Pueden los restaurantes usar barreras para los espacios de comedor al aire libre en el lugar, si no es posible una distancia física de 6 pies para aumentar la capacidad de asientos?

Si. Se puede permitir el uso de barreras si no es posible un distanciamiento social / físico de 6 pies o cuando se usa para aumentar la cantidad de mesas / asientos entre los clientes en el área de comedor al aire libre. Las áreas de comedor al aire libre no están sujetas al límite de ocupación. Se debe consultar a los funcionarios locales de zonificación si se colocarán mesas en aceras y estacionamientos. Las barreras deben proporcionar una barrera de al menos seis pies de altura (o más alta cuando se usan asientos más altos) desde el piso.

26. Con los requisitos actuales del oficial de salud para que las comidas en persona solo se permitan afuera, ¿cómo se definen las áreas de comedor al aire libre?

Las comidas al aire libre se definen como el uso de un área exterior adyacente con no más de una pared sólida para las actividades de comer y beber en persona que ocurren dentro del establecimiento. Las áreas de comedor al aire libre pueden extenderse a aceras y estacionamientos. Si las áreas de comedor al aire libre están en la acera, se debe proporcionar una barrera impermeable y limpiable de al menos 6 pies de altura para proteger a los comensales de los peatones si no es posible una distancia social / física de 6 pies. Se debe consultar a los funcionarios locales de zonificación si se colocarán mesas en las aceras o en las áreas de estacionamiento. Debido al ambiente al aire libre, las comidas al aire libre pueden reducir drásticamente la propagación de la exposición de persona a persona al COVID-19.

Las áreas de comedor al aire libre no incluyen lo siguiente:

- Un recinto con un dosel completo que no permite un flujo de aire adecuado
- Comedor interior con las ventanas abiertas

27. ¿Estamos obligados a tener los baños disponibles para los clientes que viajan en automóvil aunque no haya servicio de comidas en el interior o de comida para llevar en el comedor?

Si. Si bien observa que su restaurante puede tener las puertas de entrada principales cerradas, si su instalación ofrecía baños para los clientes antes del COVID-19, los baños deben seguir estando disponibles para los clientes. Si su restaurante ofrece comida a través de servicios de entrega de terceros (por ejemplo, Door Dash, Grubhub, etc.), los conductores que recogen alimentos deben tener acceso a los baños (si normalmente están abiertos para los clientes) para lavarse las manos antes de recoger los alimentos para la entrega.